



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ NURİYE

1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 yumurta
5 yumurta beyazı
1/2 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı un
2,5 su bardağı ceviz
130 gr. tereyağı
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı süt
Kaymak

Şeker ve 1+1/4 su bardağı suyu tencereye koyun, 5 dakika kaynatıp, limon suyunu ekleyin, 1-2 taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bir kaptan, bir bütün yumurta ile 5 yumurta akına. 1/4 su bardağı tuzlu su ekleyerek çırpın, kar haline gelince unu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Bu hamuru 2-3 dakika kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırdığınız hamurdan bezeler yapın ve üzerine nemli bez örtüp 30 dakika dinlendirin. Cevizi dövün veya makede çekin. Diğer yanda tereyağını eritin ve soğutarak yarı donmuş kıvama getirin. 30-35 santimetre çapta bir tepsiyi 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Bezeleri, her birinin altına ve üstüne nişasta serpererek çok ince açın. Yufkaların kalınlığı yarım milimetreden daha ince olmamalıdır. Yufkaların yansım, aralarına iki yufkada bir erittiğiniz tereyağından sürerek tepsiye yayın. Üzerine ceviz serpin. Kalan yufkaları da aynı şekilde yağlayarak cevizin üzerine yerleştirin, en üste koyduğunuz yufkayı da yağlayın. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında açık pembe renk alınca kadar tatlınızı yaklaşık 25 dakika pişirin. Bir başka kaptan ise sütü ısıtın ve fırından çıkardığınız yufkaların üzerine gezdirin. Kapağı örtüp 10-15 dakika yumuşatın. Şurubun 1/3'ünü tatlının üzerine dökün, tekrar kapağını kapatın ve hamurun şurubu çekmesini bekleyin. Kalan şurubu, 7-8 dakika daha kaynatıp koyulaştırın ve tatlının üzerinde gezdirin. Soğuyunca dilimleyin ve kaymak ile beraber servis yapın.

[ML® Sütü Nuriye \(görsel\)](#)